

- Enjambres de chocolate -



INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE HOJUELAS DE MAÍZ
- 1/2 TAZA DE COCO RALLADO
- 1/2 TAZA DE ARÁNDANOS
- 1/2 TAZA DE NUEZ
- 1/2 TAZA DE ALMENDRAS
- UNA TAZA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

□ 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE BLANCO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE EL CHOCOLATE SEMIAMARGO A BAÑO MARÍA.
2. EN UN BOWL, MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS.
3. AGREGA EL CHOCOLATE DERRETIDO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
4. PASA LA MEZCLA AL MOLDE.
5. REFRIGERA DURANTE 30 MINUTOS.
6. DERRITE EL CHOCOLATE BLANCO A BAÑO MARÍA Y DECORA.